Fleisch vom Jungrind

Das Programm *Natur genéissen* zielt darauf ab, eine naturverträgliche landwirtschaftliche Produktion zu unterstützen und eine nachhaltige Ernährung für Kinder zu fördern. Diese Überzeugung spiegelt sich konkret in den Vorgaben für die SEAs (Kindertagesstätten und Krippen der teilnehmenden Gemeinden) sowie in den Kriterien für die *Natur genéissen*-Erzeuger wider. Gemeinsam definieren sie, was nachhaltige Ernährung ausmacht, und legen die Produktionsmethoden fest, die diesen Werten und den Anforderungen der *Natur genéissen*-Philosophie entsprechen.

Fleisch eher vom Jungrind als vom Kalb : wieso ?

Jungrinder stellen eine nachhaltigere Produktion dar als Kälber. Sie profitieren in vollem Umfang von der Milch ihrer Mutter, die ihrerseits hauptsächlich mit Futter aus Weideland gefüttert wird. Diese Haltungsform begünstigt somit die Aufzucht bei der Mutter, mit Weidehaltung im Freien und einer natürlichen Trennung des Kalbs von seiner Mutter. In den letzten Wochen vor der Schlachtung erhält das Jungrind, im Gegensatz zum Kalb, Mastfutter, das vorzugsweise aus lokaler Produktion oder sogar aus dem eigenen Betrieb stammt und keine importierten Sojaproteine enthält.

Die Kriterien für die *Natur genéissen* Produzenten lassen keine intensive Kälbermast zu und zielen darauf ab, die Haltung von Tieren unter Bedingungen hoher Intensität zu verhindern (Kälber, überwiegend männlich, die unmittelbar von ihrer Mutter getrennt, in Dauerstallhaltung aufgezogen, ausschließlich mit Milchpulver gefüttert werden, was zu Anämie führt, und im Durchschnitt im Alter von etwa 5 Monaten geschlachtet werden). Sehr weißes Kalbfleisch ist ein Zeichen für eine intensive Aufzucht, die weit entfernt ist von den Bedingungen, die für das Wohlergehen und ein würdiges Leben des Tieres notwendig sind.

Die Entscheidung für Jungrind : ein essenzieller Hinweis

Im Schlachthof wird ein Tier, das vor dem 8. Lebensmonat geschlachtet wird, gemäß den europäischen Normen als „Kalb“ eingestuft ; zwischen 8 und 12 Monaten als „Jungrind“. Danach gilt es als ausgewachsenes Rind und wird nach verschiedenen Kriterien klassifiziert, insbesondere nach Alter, Geschlecht und Status des Tieres.

Natur genéissen legt den Schwerpunkt auf die Vermarktung von Jungrindern, die nach den zuvor dargelegten Grundsätzen aufgezogen wurden, da diese zum Tierschutz und zum Umweltschutz beitragen, und lehnt daher den Kauf von Kalbfleisch aus industrieller Produktion entschieden ab.

Dennoch muss auch darauf hingewiesen werden, dass junge Rinder gegenüber älteren Tieren Vorrang haben sollten. Diese Ausrichtung lässt sich insbesondere durch zwei Überlegungen begründen: Ab einem Alter von 12 Monaten erhalten die Tiere in der Regel neben dem Raufutter auch Kraftfutter, um ihr Wachstum zu fördern. In der intensiven Landwirtschaft stammen diese Futtermittel oft aus importierten Rohstoffen und können zudem gentechnisch verändertes Soja enthalten, was im Hinblick auf den Umweltschutz zwei wesentliche Nachteile darstellt. *Natur genéissen* sieht strengere Anforderungen vor, insbesondere hinsichtlich der Tierfütterung. Angesichts der erheblichen Mengen, die hierfür erforderlich wären, würde dies zu einer erhöhten Belastung der Ressourcen sowie zu zusätzlichen Kosten für die Tierhalter führen. Die Haltung der Tiere über 12 Monate hinaus kann somit die wirtschaftliche Tragfähigkeit der Betriebe erheblich beeinträchtigen.

Wer Jungrind kauft, unterstützt damit eine lokale Viehzucht, bei der das Wohlergehen der Tiere, die Umwelt und die Nachhaltigkeit der Betriebe im Mittelpunkt stehen.

Bei Bestellungen ist es unerlässlich, ausdrücklich nach „Jungrind“ zu fragen. Diese klare Anfrage ist ein konkretes Signal für die Metzger und trägt dazu bei, den Absatz des Produkts zu sichern und den Erzeugern einen Absatzmarkt zu schaffen.